ME8113ST1
ME0113M1

فـرن الميـكـروويـف

إرشـادات ودليـل الـطهـي للمـالـك

يرجى العلم بأن ضمان Samsung لا يغطي اتصالات الخدمة الخاصة بشرح تشغيل المنتج أو تصحيح التركيب غير السليم أو تنفيذ عمليات الصيانة أو التنظيف العادية.

Planet First 100 % Recycled Paper

تم إنتاج هذا الدليل باستخدام ورق معاد تدويره بنسبة ١٠٠ ٪.

إمكانات **هائلة**

نشكرك على شرائك هذا المنتج من Samsung.

SAMSUNG

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 1 2014-06-20 12:07:53

المحتويات

معلومات السلامة ٢
دليل البحث السريع ١١
ميزات الفرن ١٢
الفرن ١٢
لوحة التحكم ١٢
الأدوات الإضافية ١٣
استخدام الفرن ١٣
طريقة عمل فرن الميكروويف ١٣
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح ١٤
ضبط الوقت ١٤
تغيير تنسيق الوقت ١٤
ضبط مستويات الطاقة ١٥
الطهي على مرحلة واحدة ١٥
الطهي على عدة مراحل ١٥
استخدام الزر +30 ثانية ١٥
إيقاف الطهي ١٦
إعداد وضع توفير الطاقة ١٦
استخدام ميزات الطبخ الصحي ١٦
استخدام ميزات إعادة التسخين التلقائي ١٨
استخدام ميزات الطهي التلقائي ١٨
استخدام ميزات التليين/التذويب ١٩
استخدام ميزات فك التجميد السريع ١٩
وضع إزالة الرائحة ٢٠
إيقاف تشغيل صفارة التنبيه ٢٠
استخدام مؤقت المطبخ ٢١
تأمين فرن الميكروويف ٢١
دليل أواني الطهي ٢١
دليل الطهي ٢٢
استكشاف المشكلات وحلها وكود الخطأ ٢٨
استكشاف المشكلات وحلها ٢٨
كود الخطأ ٢٩
المواصفات الفنية ٢٩

معلومات السلامة

استخدام كتيب الإرشادات

لقد حصلت الآن على فرن ميكروويف SAMSUNG.
تتضمن إرشادات المالك معلومات قيمة تتعلق بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميحات مفيدة للطهي
- تلميحات للطهي

قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة

تحذير ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث **إصابات جسدية خطيرة أو الوفاة**.

تنبيه ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها **حدوث إصابات جسدية طفيفة أو إلحاق الضرر بالممتلكات**.

تحذير: خطر حريق

تحذير: سطح ساخن

تحذير: كهرباء

تحذير: مواد متفجرة

يحظر القيام بهذا الإجراء.

يحظر اللمس.

يحظر الفك.

اتّبع التعليمات بدقة.

افصل قابس التيار الكهربي من مأخذ الحائط.

تأكد من توصيل الجهاز بمصدر تيار أرضي لمنع حدوث صدمة كهربية.

اتصل بمركز الخدمة للحصول على المساعدة.

ملاحظة

هام

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 2 2014-06-20 12:07:55

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.

تأكد من اتّباع احتياطات السلامة دائمًا.

قبل استخدام الميكروويف، تأكد من اتباع الإرشادات الآتية.

⚠ تحذير (وظيفة ميكروويف فقط)
تحذير: في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، يجب عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.
تحذير: في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.
هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.
تحذير: يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات المناسبة بحيث يتمكنون من استخدام الفرن بطريقة آمنة واستيعاب المخاطر التي قد يتعرضون لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.
تحذير: يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. ينبغي عدم إجراء عمليات التنظيف وصيانة الجهاز التي يمكن للمستخدم القيام بها بواسطة الأطفال ممن يقل عمرهم عن ٨ سنوات ودون الخضوع للإشراف.
استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط.
عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنبًا لاشتعالها.
فرن الميكروويف مخصص لتسخين الأغذية والمشروبات. وقد يؤدي تجفيف الأغذية أو الأقمشة وتسخين ألواح التدفئة أو نعال البابوج أو قطع الإسفنج أو الأقمشة الرطبة أو المواد المشابهة لذلك إلى مخاطر الإصابة أو الاشتعال أو الحرائق.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 3 2014-06-20 12:07:55

في حالة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربي واجعل باب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال.	هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو ذهنية (بما في ذلك الأطفال) أو ممن لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.
تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الحاوية.	يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
تحذير: يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق.	إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر.
يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف.	**تحذير:** لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار؛
يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام.	يجب عدم تنظيف الجهاز باستخدام آلة نفاثة للمياه.
يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.	يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى تجويف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.
هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام داخل المركبات أو العربات المغطاة أو ما يشبهها.	يجب تشغيل الفرن مع الماء لمدة ١٠ دقائق قبل استخدامه لأول مرة.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 4 2014-06-20 12:07:55

إذا أصدر الفرن ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان، افصل مأخذ الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.
يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.
ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط وليس في خزانة.

⚠ تحذير (وظيفة الفرن فقط) - اختياري
تحذير: عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع"، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.
يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.
تحذير: قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.
يجب عدم استخدام منظف يعمل بالبخار.
تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.

تحذير: يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. ومن ثمّ، يتعين عليك توخي الحذر لتجنّب لمس الأجزاء الساخنة. يجب الحفاظ على الأطفال أقل من ٨ سنوات بعيدًا عن المنتج إلا إذا كانوا مراقبين بصفة مستمرة.
قد تكون درجة حرارة الأسطح مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
قد يصبح الباب أو السطح الخارجي ساخنًا عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
يجب أن يكون الجهاز والسلك الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال ممن يقل عمرهم عن ٨ سنوات.
يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. لا يُمكن للأطفال إجراء التنظيف وصيانة الجهاز دون مراقبة.

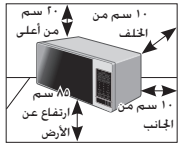
ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 5 2014-06-20 12:07:55

⃠	لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.
⃠	هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح أملس مسطح يرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.

١. عند تركيب الفرن، تأكد من تهويته بشكل جيد بترك مسافة ١٠ سم (٤ بوصة) على الأقل من الخلف وعلى جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سم (٨ بوصة) أعلاه.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.

٣. قم بتركيب الحلقة الدوارة والصينية الدوارة. تأكد من دوران الصينية الدوارة بحرية.
(الطراز المزوّد بالصينية الدوارة فقط)

٤. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.

- إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، يجب استبداله من قبل الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر. لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل بمأخذ تيار متردد ذو طرف أرضي مناسب.
- يحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن، وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن.
امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- الأسطح الداخلية والخارجية
- الباب وقفلي الباب
- الصينية الدوارة والحلقة الدوارة
(الطراز المزوّد بالصينية الدوارة فقط)

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 6 2014-06-20 12:07:56

- تأكد "**دومًا**" من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.
- يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

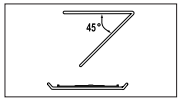
١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. اغسله بالماء ثم جففه.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية للفرن بقطعة قماش مبللة بالصابون. اغسلها بالماء ثم جففها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف في الفرن وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام أعلى مستوى للطاقة.

٤. اغسل الطبق المسموح باستخدامه مع غسالة الأطباق في أي وقت تحتاج لذلك.

- **يحظر** سكب الماء في الفتحات. **يحظر** استخدام أي مواد كاشطة أو مذيبات كيماوية. كن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:
  - متراكمة
  - تمنع إغلاق الباب بشكل صحيح
- **نظّف** تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف. ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.



عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف، من الأفضل لف جزء التسخين حوالي ٤٥ درجة وتنظيفه.
(طراز السخان المروحي فقط)

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.

يجب عدم استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- كسر إحدى مفصلاته
- تدهور حالة الأقفال
- تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضه للانثناءات

يجب أن تتم صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 7 2014-06-20 12:07:56

يحظر إزالة الجسم الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مقبس الكهرباء بالحائط
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكانًا جافًا وخالي من الأتربة.
السبب: قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

يجب ألا تقوم باستبدال مصباح الإضاءة بنفسك لأغراض السلامة.
الرجاء الاتصال بأقرب مركز خدمة عملاء Samsung معتمد للاستعانة بمهندس مؤهل لاستبدال المصباح.

تحذير				
يقتصر تعديل فرن الميكروويف أو إصلاحه على فريق العمل المؤهل.	✓	✓	✓	✓
لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى في أواني مغلقة عند استخدام وظيفة الميكروويف.	✓	✓	✓	✓
يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.	✓	✓	✓	✓
لا تقم بتركيب الجهاز: بالقرب من السخان أو مواد قابلة للاشتعال؛ أو في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأتربة. أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء أو في مكان قد يتسرب فيه الغاز؛ أو على أرضية غير مستوية.	✓	✓	✓	✓
يجب تثبيت هذا الجهاز على الأرض بشكل سليم وفقًا للمعايير المحلية والدولية.	✓	✓	✓	✓
قم بإزالة جميع المواد الغريبة كالأتربة أو الماء من أطراف قابس التيار الكهربي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بصفة دورية.	✓	✓	✓	✓
لا تقم بسحب سلك التيار الكهربي أو ثنيه بشكل مفرط أو تضع أشياء ثقيلة عليه.	✓	✓	✓	✓
عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفطي المسال أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فورًا دون لمس قابس التيار الكهربي.	✓	✓	✓	✓
لا تلمس قابس التيار الكهربي بأيدٍ مبتلة.	✓	✓	✓	✓
لا توقف تشغيل الجهاز عن طريق فصل قابس التيار الكهربي عندما يكون قيد التشغيل.	✓	✓	✓	✓
لا تُدخل أصابعك أو أي مواد غريبة إلى الفرن. وفي حالة دخول أي مواد غريبة إلى الفرن (مثل الماء)، افصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.	✓	✓	✓	✓
جَنّب تعريض الجهاز لضغط مفرط.	✓	✓	✓	✓
لا تضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر، مثل حوض الماء أو سطح زجاجي.	✓		✓	

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 8 2014-06-20 12:07:57

لا تستخدم البنزين أو التِنر أو منظفات البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الجهاز.	✓	✓	✓	✓	✓
تأكد من تطابق مستوى فولطية الكهرباء والتردد والتيار الكهربي لديك مع مواصفات المنتج.	✓	✓		✓	✓
قم بتوصيل قابس التيار الكهربي بمأخذ الحائط بإحكام. لا تستخدم محوّل كهرباء متعدد المقابس أو سلكًا إضافيًا أو محوّل كهرباء.	✓	✓	✓		
لا تعلق سلك الكهرباء على شيء معدني أو تُدخله بين أي أشياء أو تضعه وراء الفرن.	✓	✓	✓		
ولا تستخدم مقبس كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مأخذ حائط مفكوك. عند تلف قابس أو سلك الكهرباء، اتصل بأقرب مركز خدمة.	✓	✓	✓	✓	✓
لا تصُب ماءً أو ترشه مباشرة داخل الفرن.	✓	✓			
لا تضع أي أشياء على الفرن أو داخله أو على باب الفرن.	✓	✓	✓		
لا ترش مواد متطايرة، مثل المبيدات الحشرية على سطح الفرن.	✓		✓		
لا تخزّن أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن. توخ الحذر عند تسخين أطباق أو مشروبات تحتوي على الكحول؛ حيث إن أبخرة الكحول قد تلمس جزءًا ساخنًا بالفرن.	✓		✓	✓	✓
يجب إبعاد الأطفال عن الباب عند فتحه أو غلقه لأنهم ربما يحشرون أنفسهم عند الباب أو ربما تُحشر أصابعهم داخل الباب.	✓	✓	✓	✓	✓
تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها، لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف، انتظر "دومًا" لمدة تبلغ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين. في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" الآتية: • اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل. • قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي. • لا تضع دهان كريم أو زبدًا أو غسولاً على الحرق.	✓	✓	✓	✓	✓

لا تضع الصينية أو الرف في الماء بعد الطهي بفترة قصيرة؛ فقد يؤدي ذلك إلى كسر الصينية أو الرف أو تلفه.					✓
لا تشغل فرن الميكروويف لقلي الأطعمة التي تحتوي على دهون عالية، وذلك بسبب عدم القدرة على التحكم في درجة حرارة الزيت. قد يؤدي ذلك إلى فوران السائل الساخن.	✓				✓

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 9 2014-06-20 12:07:58

تنبيه				
استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف "فقط"؛ و"لا" تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وغيرها من الأدوات. قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية. السبب: قد يحدث ماس كهربائي أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.	✓		✓	✓
لا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.	✓		✓	✓
حدد مدد تسخين قصيرة لمقادير الطعام القليلة؛ وذلك لتجنّب التسخين الزائد أو تعرّض الطعام للاحتراق.	✓		✓	✓
لا تضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.	✓	✓		
يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛ كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، إلخ.			✓	✓
لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق؛ إذ قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن. كما قد ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وتتوقف عن العمل تلقائيًا حتى تبرد بشكل كافٍ.	✓		✓	
استخدم دومًا قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بحروق غير متوقعة.			✓	
حرّك السوائل بشكلٍ جزئي أثناء عملية التسخين أو بعد انتهائها، مع ترك السوائل دون تقليب لمدة ٢٠ ثانية بعد التسخين مباشرة لتجنّب الغليان المفاجئ.			✓	
قف بعيدًا عن الفرن بمقدار طول ذراعك عند فتح باب الفرن لتجنّب التعرّض لحروق من جرّاء الهواء الساخن المندفع منها.			✓	
لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا. وعند حدوث ذلك، سيتم إيقاف تشغيل فرن الميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة للحفاظ على سلامتك. ومن ثمَّ، فإننا نوصي بوضع كوب ماء داخل الفرن بشكل دائم لامتصاص طاقة الميكروويف في حالة تشغيل الفرن بشكل غير مقصود.	✓			✓
ركّب الفرن وفقًا للمسافات المذكورة في هذا الدليل. (راجع "تركيب فرن الميكروويف".)	✓			✓
يجب توخي الحذر عند توصيل أي أجهزة كهربائية بالمقابس القريبة من الفرن.	✓	✓		✓

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من طاقة الميكروويف.
(وظيفة الميكروويف فقط)

قد يؤدي عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية إلى التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) يجب عدم تشغيل الفرن تحت أي ظرف من الظروف عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.

(ب) لا تضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الأمامي ولا تسمح بتراكم فضلات الطعام أو المنظّف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرّضه للثني)

(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) قفلا الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) يجب عدم ضبط الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنّعة.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 10 2014-06-20 12:07:59

ستقوم Samsung بفرض رسوم مقابل استبدال أيّ أجزاء ملحقة أو إصلاح أيّ عيب تجميلي في حالة تلف الوحدة و/أو تلف الأجزاء الملحقة أو فقدها بسبب العميل. العناصر التي يغطيها هذا الشرط:

(أ) وجود نتوء أو كشط أو كسر في الباب أو المقبض أو اللوحة الخارجية أو لوحة التحكم.

(ب) كسر في صينية الفرن أو موجهة الدوران أو أداة التدوير أو الحامل السلكي أو فقد أي منهم.

- استخدم هذا الجهاز للغرض المخصص له فقط كما هو مذكور في دليل الإرشادات. لا تغطي التحذيرات وإرشادات السلامة المهمة الواردة في هذا الدليل جميع الظروف والمواقف المحتمل حدوثها. لذا، يقع على عاتقك مسئولية اتباع المنطق السليم والتعامل بحذر ومراعاة الانتباه عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- ونظرًا لأن إرشادات التشغيل التالية تنطبق على طُرز متعددة، فإن خصائص الميكروويف التي تستعمله قد تختلف قليلاً عن تلك الموصوفة في هذا الدليل. كما أن بعض علامات التحذير المذكورة قد تكون غير قابلة للتطبيق. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات، اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع www.samsung.com للحصول على التعليمات أو المعلومات.
- يُستخدم هذا الميكروويف بغرض تسخين الطعام، ويقتصر على الاستخدام المنزلي فقط. لا تقم بتسخين أي نوع من الأقمشة أو الوسائد المجبية حتى لا تحترق أو تؤدي إلى نشوب حريق. ولن تتحمل الشركة المصنّعة أي أضرار ناجمة عن الاستخدام الخاطئ للجهاز.
- قد يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

دليل البحث السريع

إذا أردت طهي بعض الطعام.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	١. ضع الطعام في الفرن. اضغط على أزرار **الأرقام** لإدخال وقت التشغيل.
START تشغيل	٢. اضغط على الزر **START (تشغيل)**. **النتيجة:** يبدأ الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات عند انتهاء الطهي.

إذا أردت فك تجميد بعض الطعام.

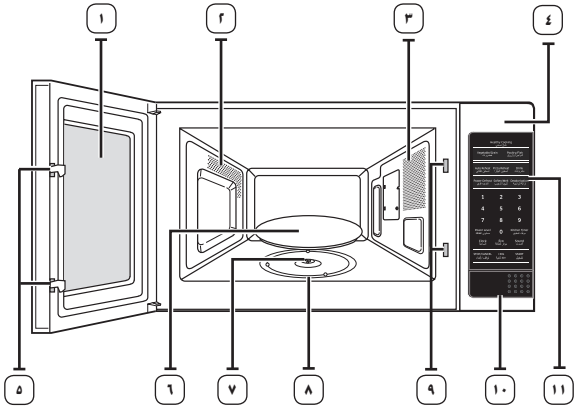
Power Defrost تذويب قوي	١. ضع الطعام المجمد في الفرن. اضغط على الزر **Power Defrost (تذويب قوي)** مرة أو أكثر.
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	٢. حدد الوزن من خلال الضغط على أزرار **الأرقام**.
START تشغيل	٣. اضغط على الزر **START (تشغيل)**.

راجع الجزء بعنوان "استخدام ميزات فك التجميد السريع" في الصفحة رقم ٢٠ لمزيد من التفاصيل.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 11 2014-06-20 12:08:00

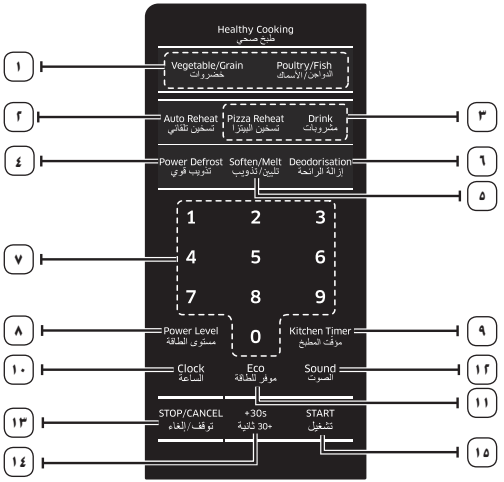
ميزات الفرن

الفرن



١. الباب
٢. فتحات التهوية
٣. الإضاءة
٤. شاشة العرض
٥. قفلا الباب
٦. الصينية الدوارة
٧. أداة التدوير
٨. الحلقة الدوارة
٩. فتحتا الأمان للقفل
١٠. زر فتح الباب
١١. لوحة التحكم

لوحة التحكم



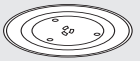
١. أزرار طبخ صحي
٢. الزر تسخين تلقائي
٣. أزرار الطهي التلقائي
٤. الزر تذويب قوي
٥. الزر تليين/تذويب
٦. الزر إزالة الرائحة
٧. أزرار الأرقام
٨. الزر مستوى الطاقة
٩. الزر مؤقت المطبخ
١٠. الزر الساعة
١١. الزر موفر للطاقة
١٢. الزر الصوت
١٣. الزر توقف/إلغاء
١٤. الزر +30 ثانية
١٥. الزر تشغيل

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 12 2014-06-20 12:08:01

استخدام الفرن

الأدوات الإضافية

نوفر لك العديد من الأدوات الإضافية التي يمكنك استخدامها بطرق متعددة وفقًا للطراز الذي قمت بشرائه.

	١. **الحلقة الدوارة**. يتم وضعها في وسط الفرن. **الغرض :** تعمل الحلقة الدوارة على تدوير الصينية الدوارة.
	٢. **القرص الدوار**. يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير. **الغرض :** تعتبر الصينية الدوارة السطح الأساسي للطهي. ويمكن إخراجها بسهولة للتنظيف.

يحظر تشغيل فرن الميكروويف دون الحلقة الدوارة والصينية الدوارة.

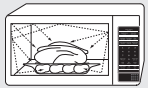
طريقة عمل فرن الميكروويف

إن أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهرومغناطيسية عالية التردد. تعمل الطاقة المنبعثة منها على طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.

يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:

- إذابة الثلج (يدويًا وتلقائيًا)
- الطهي
- التسخين

عملية الطهي.



١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.

٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق بوصة واحدة تقريبًا (٢,٥ سم). ثم يستمر الطهي باستمرار بينما تنتقل الحرارة خلال الطعام.

٣. وتتباين أوقات طهي الطعام تبعاً لنوعيته وخصائصه:
- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:

- طهي الطعام بشكل متساو حتى وسطه.
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 13 2014-06-20 12:08:01

التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

يتيح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طول الوقت.
افتح باب الفرن بواسطة ضغط زر الكبس الموجود في الجانب السفلي من لوحة التحكم.
ضع كوبًا من الماء على الصينية الدوارة. ثم أغلق الباب.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	١. استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال وقت التشغيل. (من ٤ إلى ٥ دقائق)
START تشغيل	٢. اضغط على الزر **START (تشغيل)**. **النتيجة:** يضئ مصباح الفرن وتبدأ الصينية الدوارة في الدوران. ١) يبدأ الطهي. وعند انتهائه، يُصدر الفرن صوت تنبيه ٤ مرات. ٢) تصدر إشارة تذكير الانتهاء صوت تنبيه مرة واحدة (مرة كل دقيقة). ٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

يجب توصيل الفرن بمقبس حائط مناسب. يجب أن تكون الصينية الدوارة في موضعها بالفرن.
إذا تم استخدام مستوى طاقة غير الحد الأقصى، تستغرق المياه وقتاً أطول للغليان.

ضبط الوقت

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمّنة.
عند توصيل الكهرباء، يتم عرض الأرقام "0:" أو "88:88" أو "12:00" تلقائيًا على الشاشة.
يُرجى ضبط الوقت الحالي. يجب ضبط الساعة:

- عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى
- بعد انقطاع التيار الكهربائي

لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.

Clock الساعة	١. **لضبط الوقت**. اضغط على الزر **Clock (الساعة)** مرة واحدة.
5,0,0	٢. استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال الوقت الحالي. يجب ضغط ثلاثة أرقام على الأقل لضبط الساعة. إذا كان الوقت الحالي 5:00، فأدخل الأرقام **5** و **0** و **0**.
START تشغيل	٣. اضغط على الزر **START (تشغيل)** مرة أخرى. تومض علامة ":" مشيرة إلى أنه قد تم ضبط الوقت.

تغيير تنسيق الوقت

يمكنك تغيير تنسيق الوقت (**٢٤ ساعة/١٢ ساعة**) باستخدام الأزرار المخفية.
(تنسيق **٢٤ ساعة** هو التنسيق الافتراضي)

Clock الساعة 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	١. اضغط على الزر المخفي (**Clock (الساعة)** + زر الرقم "**0**"). بعد ذلك، اضغط على زر **الرقم**. **الرقم** | **التنسيق** 1 | ٢٤ ساعات 2 | ١٢ ساعات
START تشغيل	٢. اضغط على الزر **START (تشغيل)**.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 14 2014-06-20 12:08:02

ضبط مستويات الطاقة

Power Level مستوى الطاقة	يسمح لك الميكروويف بالإعداد لمستويين مختلفين من الطهي. كل منها مزود بفترة زمنية ومستوى طاقة خاص به. ويتيح لك الزر **Power Level (مستوى الطاقة)** التحكم في مستوى الحرارة من دافئ (١) إلى عالٍ (١٠).

الطهي على مرحلة واحدة

لتنفيذ عملية طهي بسيطة من خطوة واحدة، تحتاج فقط إلى ضبط وقت للطهي. يتم ضبط مستوى الطاقة على المستوى عالي تلقائيًا. إذا كنت تريد ضبط الطاقة على أي مستوى آخر، يجب تعيينه باستخدام الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**.

2,0,0,0	١. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط مدة الطهي. يمكنك ضبط أي فترة زمنية بدءًا من ثانية واحدة وحتى ٩٩ دقيقة و ٩٩ ثانية. لضبط فترة زمنية تزيد على دقيقة واحدة، أدخل الثواني أيضًا. **على سبيل المثال، لضبط ٢٠ دقيقة، أدخل الأرقام 2 و 0 و 0 و 0.**
Power Level مستوى الطاقة 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	٢. إذا كنت تريد ضبط مستوى الطاقة على مستوى آخر غير العالي، فاضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**، ثم استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال مستوى طاقة. **مستويات الطاقة** ٠ = مستوى الطاقة: ٠ (إزالة الرائحة) ٦ = مستوى الطاقة: ٦٠ (على نار هادئة) ١ = مستوى الطاقة: ١٠ (دافئ) ٧ = مستوى الطاقة: ٧٠ (عالي متوسط) ٢ = مستوى الطاقة: ٢٠ (فك التجميد) ٨ = مستوى الطاقة: ٨٠ (إعادة التسخين) ٣ = مستوى الطاقة: ٣٠ (منخفض) ٩ = مستوى الطاقة: ٩٠ (الغلي) ٤ = مستوى الطاقة: ٤٠ (منخفض متوسط) ١٠ = مستوى الطاقة: عالي (عالي) ٥ = مستوى الطاقة: ٥٠ (متوسط)
START تشغيل	٣. اضغط على الزر **START (تشغيل)** لبدء الطهي. إذا كنت تريد تغيير مستوى الطاقة، فاضغط على الزر **STOP/CANCEL (توقف/إلغاء)** قبل الضغط على الزر **START (تشغيل)**، ثم أعد إدخال كافة التعليمات.

تتطلب بعض وصفات الطهي مراحل مختلفة من الطهي تحت درجات حرارة مختلفة.
يمكنك تعيين مراحل متعددة من الطهي بالميكروويف.

الطهي على عدة مراحل

Power Level مستوى الطاقة 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	١. اتبع الخطوتين ١ و٢ من الجزء "الطهي على مرحلة واحدة" في الصفحة ١٥ لمزيد من التفاصيل. عند إدخال أكثر من مرحلة طهي واحدة، يجب الضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)** قبل الدخول في مرحلة الطهي الثانية. ٢. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط مدة الطهي بالثواني.
Power Level مستوى الطاقة 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	٣. اضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**، ثم استخدم أزرار **الأرقام** لضبط مستوى الطاقة لمرحلة الطهي الثانية.
START تشغيل	٤. اضغط على الزر **START (تشغيل)** لبدء الطهي. يمكنك التحقق من مستوى الطاقة أثناء الطهي بالضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**.

استخدام الزر +30 ثانية

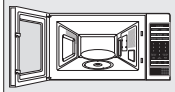
يمكنك زيادة مدة الطهي بالضغط على الزر **30s+ (+30 ثانية)** مرة واحدة في كل مرة تريد فيها إضافة ٣٠ ثانية.

30s+ +30 ثانية	١. اضغط على الزر **30s+ (+30 ثانية)** مرة واحدة في كل مرة تريد فيها إضافة ٣٠ ثانية. أضف ٣٠ ثانية إلى برنامج ما أثناء تشغيله باستخدام الزر **30s+ (+30 ثانية)** لكل ٣٠ ثانية تريد إضافتها.
START تشغيل	٢. اضغط على الزر **START (تشغيل)**. لا يعمل إلا في وضع "الميكروويف". باستثناء الوضعين "الطهي التلقائي" و"الطهي الصحي".

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 15 2014-06-20 12:08:02

إيقاف الطهي

يمكنك إيقاف الطهي في أي وقت للتحقق من مدى نضج الطعام.



١. للإيقاف بشكل مؤقت:
   ١) افتح الباب.
   النتيجة: يتوقف الطهي. لاستئناف الطهي، أغلق الباب واضغط على الزر **START (تشغيل)** مرة أخرى.
   ٢) اضغط على الزر **STOP/CANCEL (توقف/إلغاء)**.
   النتيجة: يتوقف الطهي. لاستئناف عملية الطهي، اضغط على الزر **START (تشغيل)** مرة أخرى.

٢. للإيقاف نهائيًا،
اضغط على الزر **STOP/CANCEL (توقف/إلغاء)**.
النتيجة: يتم إيقاف الطهي. إذا رغبت في إلغاء إعدادات الطهي، فاضغط على الزر **STOP/CANCEL (توقف/إلغاء)** مرة أخرى.

يمكنك أيضًا إلغاء أي إعداد قبل بدء الطهي بواسطة الضغط على الزر **STOP/CANCEL (توقف/إلغاء)**.

إعداد وضع توفير الطاقة

Eco
موفر للطاقة

يتميز الفرن بوضع توفير الطاقة. تقوم هذه الميزة بحفظ الطاقة أثناء عدم استخدام الفرن. تكون الحالة العادية هي وضع الاستعداد وعرض الساعة عند عدم الاستخدام.

- اضغط على الزر **Eco (موفر للطاقة)**.
  النتيجة: إيقاف تشغيل الشاشة.
- للخروج من وضع توفير الطاقة، افتح الباب أو اضغط على الزر **Eco (موفر للطاقة)** وستعرض الشاشة الوقت الحالي. الفرن جاهز للاستخدام.

وظيفة توفير الطاقة التلقائية

إذا لم تحدد أي وظيفة عندما يكون الجهاز في منتصف إعداد أو عملية تشغيل مع حالة التوقف المؤقت، يتم إلغاء الوظيفة ويظهر مؤشر "الساعة" بعد مرور ٢٥ دقيقة.
يتم إيقاف تشغيل مصباح الفرن بعد مرور ٥ دقائق في حالة فتح الباب.

استخدام ميزات الطبخ الصحي

تحتوي ميزات الطبخ الصحي على ١٦ فترة زمنية مبرمجة مسبقًا.
فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.
يمكنك تحديد وجبات الطعام بالضغط على الزرين **Vegetable/Grain (خضروات)** و**Poultry/Fish (الدواجن/الأسماك)**.
ضع الطعام أولاً في منتصف الصينية الدوارة وأغلق الباب.

١. حدد نوع الطعام الذي ستقوم بطهيه بالضغط على الزر **Vegetable/Grain (خضروات)** و**Poultry/Fish (الدواجن/الأسماك)** مرة أو أكثر.

٢. اضغط على الزر **START (تشغيل)**.
النتيجة: يبدأ الطهي. عندما ينتهي.
١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) تصدر إشارة تذكير الانتهاء صوت تنبيه مرة واحدة (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

١. خضروات

يوضح الجدول التالي ١٠ برامج تلقائية لـ الطبخ الصحي لطهي الخضروات/الحبوب.
ويتضمن الكميات والإرشادات المناسبة.

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
1-1 ثمار البروكلي	٢٥٠ جرام	اغسل البروكلي الطازج ونظفّه جيدًا وأعد القرنبيط. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ مل (ملعقتان كبيرتان) من الماء عند طهي ٢٥٠ جم من الطعام. ثم ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
1-2 الجزر	٢٥٠ جرام	اغسل الجزر ونظفه بالماء وأعد شرائح متساوية الحجم منه. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء عند طهي ٢٥٠ جرام. ثم ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
1-3 الفاصوليا الخضراء	٢٥٠ جرام	اغسل الفاصوليا الخضراء ونظفّها. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ مل (ملعقتان كبيرتان) من الماء عند طهي ٢٥٠ جم. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يرجى تغطية الإناء. قلّب بعد الطهي، وانتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 16 2014-06-20 12:08:03

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
1-4 السبانخ	١٥٠ جرام	اغسل السبانخ ونظفّها. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. ولا تضف أي مقدار من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
1-5 قطع الذرة	٥٠٠ جرام	اغسل الذرة الصغيرة ونظفّها ثم ضعها في طبق زجاجي بيضاوي. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري ثم اثقب الغطاء. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
1-6 البطاطس منزوعة القشرة	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	اغسل البطاطس وقشّرها وقطعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف من ٤٥ إلى ٦٠ مل (من ٣ إلى ٤ ملاعق كبيرة) من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يرجى تغطية الإناء. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
1-7 الأرز البني	٢٥٠ جرام	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف كمية مضاعفة من الماء البارد (٥٠٠ مل). يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب قبل مدة الانتظار وأضف الملح والتوابل. اتركها لمدة ٥-١٠ دقائق.
1-8 معكرونة الدقيق الكامل	٢٥٠ جرام	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف لترًا من الماء المغلي ومقدارًا ضئيلاً من الملح. ثم قم بالتقليب جيدًا. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. يرجى تغطية الإناء. وقم بتغطية الطعام قبل مدة الانتظار وتصفيته جيدًا فيما بعد. اتركها لمدة ١ دقائق.
1-9 الكينوا	٢٥٠ جرام	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف كمية مضاعفة من الماء البارد (٥٠٠ مل). يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب قبل مدة الانتظار وأضف الملح والتوابل. اتركها لمدة من دقيقة إلى ٣ دقائق.
1-10 البُرغل	٢٥٠ جرام	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف كمية مضاعفة من الماء البارد (٥٠٠ مل). يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب قبل مدة الانتظار وأضف الملح والتوابل. اتركه لمدة ٢ إلى ٥ دقائق.

٢. الدواجن/الأسماك

يوضح الجدول التالي ٦ برامج تلقائية لـ الطبخ الصحي لطهي الدواجن/الأسماك.
ويتضمن الكميات والإرشادات المناسبة.

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
2-1 صدور الدجاج	٣٠٠ جم	اغسل القطع وضعها على طبق خزفي. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. اتركها لمدة ٢ دقائق.
2-2 صدور الديك الرومي	٣٠٠ جم	اغسل القطع وضعها على طبق خزفي. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. اتركها لمدة ٢ دقائق.
2-3 شرائح اللحم الطازج	٣٠٠ جم	اغسل السمك وضعه في طبق خزفي. ثم أضف إليه ملعقة كبيرة من عصير الليمون. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. اتركه لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
2-4 شرائح السلمون الطازج	٣٠٠ جم	اغسل السمك وضعه في طبق خزفي. ثم أضف إليه ملعقة كبيرة من عصير الليمون. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. اتركه لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
2-5 الجمبري الطازج	٢٥٠ جم	اغسل السمك وضعه في طبق خزفي. ثم أضف إليه ملعقة كبيرة من عصير الليمون. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. اتركه لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
2-6 السالمون المرقط الطازج	٤٠٠ جم	ضع سمكة أو اثنتين كاملتين وطازجتين في طبق مسموح باستخدامه داخل الفرن. بعدها. أضف كمية قليلة من الملح وملعقة كبيرة من عصير الليمون والأعشاب. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. اتركها لمدة ٢ دقائق.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 17 2014-06-20 12:08:03

استخدام ميزات إعادة التسخين التلقائي

أصبح تسخين بقايا الأطعمة والأطعمة التي تم طهيها مسبقًا أمرًا سهلاً مع الميكروويف الجديد. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة. يمكنك تحديد وجبات الطعام بواسطة الضغط على الزر. ضع الطعام أولاً في منتصف الصينية الدوارة وأغلق الباب.

Auto Reheat تسخين تلقائي	١. حدد نوع الطعام المطلوب طهيه بالضغط على الزر **Auto Reheat (تسخين تلقائي)** مرة واحدة أو أكثر. (راجع الجدول الموجود على الجانب).
START تشغيل	٢. اضغط على الزر **START (تشغيل)**. **النتيجة:** يبدأ الطهي. عندما ينتهي. ١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات. ٢) تصدر إشارة تذكير الانتهاء صوت تنبيه مرة واحدة (مرة كل دقيقة). ٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

بالنسبة إلى الطواجن والحساء/الصوص. يجب تحديد حجم الوجبة من خلال الضغط على أزرار **الأرقام** قبل الضغط على الزر **START (تشغيل)**. (راجع الجدول)

يبين الجدول التالي برامج تسخين تلقائي والكميات التي يمكن طهيها والإرشادات المناسبة.

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
1 **طبق الطعام**	وجبة تكفي شخصًا واحدًا (طبق واحد)	لا تستخدم سوى الأطعمة المثلجة والتي تم طهيها مسبقًا. قم بتغطية الطبق بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية أو ثني ورق شمعي أسفل الطبق. المحتويات: ٣ إلى ٤ أوقية من اللحوم أو الدواجن أو الأسماك (حتى ٦ أوقية بالعظم)، ٠,٥ كوب من النشويات (البطاطس، المعجنات، الأرز ...إلخ)، ٠,٥ كوب من الخضروات (حوالي ٣ إلى ٤ أوقية.)
2 **طبق خزفي**	من وجبة إلى ٤ وجبات	قم بتغطية الطبق بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية. قلّب الطعام مرة واحدة قبل التقديم. المحتويات: الطواجن والأطعمة المجمدة.
3 **الحساء/الصلصة**		

استخدام ميزات الطهي التلقائي

تمكّنك ميزات الطهي التلقائي من طهي البيتزا وإعادة تسخينها والمشروبات أيضًا. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة. يمكنك تحديد وجبات الطعام بواسطة الضغط على الزرين **Pizza Reheat (تسخين البيتزا)**، **Drink (مشروبات)**.

ضع الطعام أولاً في منتصف الصينية الدوارة وأغلق الباب.

Drink مشروبات Pizza Reheat تسخين البيتزا	١. حدد نوع الطعام المطلوب طهيه بالضغط على الزر **طهي تلقائي** مرة واحدة أو أكثر. (راجع الجدول الموجود على الجانب).
START تشغيل	٢. اضغط على الزر **START (تشغيل)**. **النتيجة:** يبدأ الطهي. عندما ينتهي. ١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات. ٢) تصدر إشارة تذكير الانتهاء صوت تنبيه مرة واحدة (مرة كل دقيقة). ٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

يبين الجدول التالي برامج الطهي التلقائي والكميات التي يمكن طهيها والإرشادات المناسبة.

١. تسخين البيتزا

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
1 **تسخين البيتزا**	١ قطع ٢ قطع ٣ قطع ٤ قطع	ضع البيتزا في طبق مسموح باستخدامه في الميكروويف مع جعل الأطراف العريضة لشرائح البيتزا تجاه حافة الطبق. لا تضع الشرائح فوق بعضها. ولا تغطيها. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين قبل تقديمها.

٢. مشروب

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
1 **المشروبات**	نصف كوب كوب واحد كوبان	استخدم كوب قياس أو كوب خزفي؛ ولا تقم بتغطيته. ضع المشروبات داخل الفرن. قلب جيدًا بعد التسخين.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 18 2014-06-20 12:08:04

استخدام ميزات التليين/التذويب

تتمتع ميزات تليين/تذويب بوجود ٤ مدد للطهي مبرمَجة مسبقًا. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة. يمكنك تحديد وجبات الطعام بواسطة الضغط على الزر.

ضع الطعام أولاً في منتصف الصينية الدوارة وأغلق الباب.

Soften/Melt تليين/ تذويب	١. حدد نوع الطعام المطلوب طهيه بالضغط على الزر **Soften/Melt (تليين/تذويب)** مرة واحدة أو عدة مرات. (راجع الجدول الموجود على الجانب).
START تشغيل	٢. اضغط على الزر **START (تشغيل)**. **النتيجة:** يبدأ الطهي. عندما ينتهي. ١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات. ٢) تصدر إشارة تذكير الانتهاء صوت تنبيه مرة واحدة (مرة كل دقيقة). ٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

بالنسبة إلى ميزات تليين/تذويب. يجب تحديد حجم الوجبة من خلال الضغط على أزرار **الأرقام** قبل الضغط على الزر **START (تشغيل)**. (راجع الجدول)

يبين الجدول التالي برامج تليين/تذويب والكميات التي يمكن طهيها والإرشادات المناسبة.

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
1 **الزبد الذائبة**	٥٠ جرام ١٠٠ جم	قم بتقطيع الزبد إلى ٣ أو ٤ قطع وضعها في وعاء زجاجي صغير. ولا تضع الغطاء أثناء الإذابة. قم بالتقليب بعد الطهي. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
2 **الشوكولاتة السوداء الذائبة**	٥٠ جرام ١٠٠ جم	قم ببشر الشوكولاتة السوداء. وضعها في وعاء زجاجي صغير. ولا تضع الغطاء أثناء الإذابة. قم بالتقليب بعد الإذابة. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
3 **السكر الذائب**	٢٥ جرام ٥٠ جم	ضع السكر في وعاء زجاجي صغير. أضف ١٠ مل من الماء إلى ٢٥ جم. وأضف ٢٠ مل إلى ٥٠ جم. ولا تضع الغطاء أثناء الذوبان. أخرج المحتوى برفق. واستخدم قفاز فرن! استخدم ملعقة أو شوكة. وصب الكراميل على هيئة أشكال على ورق حراري. اترك المحتوى لمدة ١٠ دقائق حتى يجف. ثم أخرجه من الورق.
4 **الزبد الطري**	٥٠ جرام ١٠٠ جم	قم بتقطيع الزبد إلى ٣ أو ٤ قطع وضعها في وعاء زجاجي صغير. ولا تضع الغطاء أثناء التليين. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.

استخدام ميزات فك التجميد السريع

تُمكنك ميزة تذويب قوي من فك تجميد اللحوم والدواجن والأسماك والخبز/الكعك. يتم ضبط مدة فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائيًا.

ما عليك سوى تحديد البرنامج والوزن.

استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

ضع الطعام المجمد أولاً في وسط الصينية الدوارة وأغلق الباب.

Power Defrost تذويب قوي	١. حدد نوع الطعام الذي تقوم بطهيه بالضغط على الزر **Power Defrost (تذويب قوي)** مرة أو أكثر. (راجع الجدول الموجود على الجانب).
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	٢. اضبط وزن الطعام بالضغط على أزرار **الأرقام**. اضغط على أزرار **الأرقام** لتحديد الوزن. على سبيل المثال. لضبط ١,٢ كجم. أدخل 1و 2.
START تشغيل	٣. اضغط على الزر **START (تشغيل)**. **النتيجة:** • يبدأ فك التجميد. • يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف فك التجميد ليذكرك بتقليب الطعام. • اضغط على الزر **START (تشغيل)** مرة أخرى لإنهاء عملية التذويب.

يمكنك أيضًا فك تجميد الطعام يدويًا. للقيام بذلك. حدد وظيفة الطهي/التسخين. مع تحديد مستوى الطاقة حتى ٢٠ ٪. راجع الجزء بعنوان "الطهي على مرحلة واحدة" في الصفحة رقم ١٥ لمزيد من التفاصيل.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 19 2014-06-20 12:08:04

يبين الجدول التالي برامج تذويب قوي والكميات التي يمكن فك تجميدها والإرشادات المناسبة.
انزع كافة أنواع مواد التغليف قبل بدء فك التجميد.

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
1 اللحوم	١,٥-٠,١ كجم	قم بحماية الحواف بورق الألمونيوم. ثم قلّب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفروم. اتركها لمدة من ٢٠ إلى ٦٠ دقيقة.
2 الدواجن	١,٥-٠,١ كجم	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم. ثم قلّب الدواجن عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة الكاملة أو أجزاء الدجاج. اتركها لمدة من ٢٠ إلى ٦٠ دقيقة.
3 السمك	١,٥-٠,١ كجم	قم بتغليف ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. ثم قلّب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه. اتركها لمدة من ٢٠ إلى ٥٠ دقيقة.
4 الخبز/الكعك	١,٠٠٠,١ كجم	ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. وضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه. إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي الطويل. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكيك الجبن والفطيرة المُلاة. ولا يناسب الحلوى وكيك الفواكه والكرمة وكذلك الكيك المغطى بالشوكولاتة. اتركه لمدة ٥ إلى ٢٠ دقيقة.

حدد وظيفة فك التجميد اليدوي بمستوى طاقة ٢٠ ٪ إذا كنت تريد فك تجميد الطعام يدويًا. للحصول على تفاصيل حول عملية فك التجميد اليدوي ومدة فك التجميد، راجع الصفحة ٢٧.

وضع إزالة الرائحة

استخدم هذه الميزة بعد طهي الأطعمة ذات الروائح النفاذة أو عند تصاعد دخان كثيف داخل الفرن. نظف أولاً الفرن من الداخل.

Deodorisation إزالة الرائحة	١. اضغط على الزر **Deodorisation (إزالة الرائحة)** بعد الانتهاء من التنظيف.
START تشغيل	٢. اضغط على الزر **START (تشغيل)**. عند الانتهاء، يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.

تم تحديد مدة ٥ دقائق لإزالة الروائح. يمكن زيادة هذه الفترة ٣٠ ثانية كلما قمت بالضغط على الزر **30s+ (+30 ثانية)**.

الوقت الأقصى للتخلص من الروائح هو ١٥ دقيقة.

إيقاف تشغيل صفارة التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل صفارة التنبيه باستخدام الزر **Sound (الصوت)**.

Sound الصوت	١. اضغط على الزر **Sound (الصوت)**. **النتيجة:** تعرض الشاشة "OFF" (إيقاف تشغيل).
START تشغيل	٢. اضغط على الزر **START (تشغيل)**. الآن، تم إيقاف تشغيل صفارة التنبيه. تعود الشاشة لعرض الوقت. (يجب أن تضغط على الزر**START (تشغيل)** لتغيير صفارة التنبيه) لإعادة تنشيط صفارة التنبيه، اتبع الخطوتين ١ و٢. باستخدام أزرار **الأرقام**، يمكنك تغيير صفارة التنبيه.

زر الرقم	شاشة العرض
1	On (تشغيل)
2	OFF (إيقاف التشغيل)

النتيجة:

- عند تشغيل التنبيه الصوتي: يعود الفرن للعمل مع تشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه.
- عند إيقاف تشغيل التنبيه الصوتي: لن يصدر الفرن صوت تنبيه مع كل مرة تقوم بالضغط على أي زر.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 20 2014-06-20 12:08:04

استخدام مؤقت المطبخ

يمكنك استخدام الزر **Kitchen Timer (مؤقت المطبخ)**.

Kitchen Timer مؤقّت المطبخ	١. اضغط على الزر **Kitchen Timer (مؤقت المطبخ)** لإدخال إعداد المؤقت.
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	٢. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط الفترة.
START تشغيل	٣. اضغط على START (تشغيل) لبدء مؤقت المطبخ. يبدأ العد التنازلي على الشاشة ويصدر صوت تنبيه عند انقضاء الوقت.

لا يمكن تشغيل الميكروويف أثناء استخدام مؤقت المطبخ.

تأمين فرن الميكروويف

تم تزويد "فرن الميكروويف" ببرنامج خاص لسلامة الأطفال. وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ.

STOP/CANCEL توقف/إلغاء	١. اضغط على الزر **STOP/CANCEL (توقف/إلغاء)** لمدة ٣ ثوانٍ. **النتيجة:** • يتم تأمين الفرن (لا يمكن تحديد أي من الوظائف). • يظهر "Loc" ("قفل") على شاشة العرض عند الضغط على أي زر.
STOP/CANCEL توقف/إلغاء	٢. **لإلغاء قفل الفرن**، اضغط على الزر **STOP/CANCEL (توقف/إلغاء)** مرة أخرى لمدة ٣ ثوانٍ. **النتيجة:** يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

دليل أواني الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.
لذا، يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كان وعاء الطهي يحمل علامة microwave-safe (مسموح باستخدامها مع الميكروويف)، فلا داعي للقلق.
يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أوعية الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
ورق الألمونيوم	✗ ✓	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. قد يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألمونيوم قريبًا جدًا من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مسبقًا لأكثر من ٨ دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من البوليستر التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من البولستير	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.

(تابع)

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 21 2014-06-20 12:08:05

دليل الطهي

أوعية الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
الأدوات الزجاجية		
• من الفرن إلى أدوات المائدة	✓	يمكن استخدامها، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتعرض الزجاج الرقيق للكسر أو الشرخ بسبب التسخين المفاجئ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء، مناسب للتدفئة فقط.
المعادن		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو نشوب حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. وتستخدم أيضًا لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم البلاستيك المصنوع من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓✗	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. عند الضرورة، اثقبها بشوكة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ : مستحسن ✓✗ : يستخدم بحذر ✗ : غير آمن

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والذهنية والسكرية وامتصاصها لها.
تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:
يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة.
تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الإستنلس والألمونيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دومًا طهي الطعام في أواني معدنية.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:
يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف، مثل الخضروات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضًا إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثاليًا لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين.
كما يُستخدم أيضًا الميكروويف في فك تجميد الزبد أو الشوكولاتة، للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهي
تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمرًا في غاية الأهمية، حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويسهم في الطهي. ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

فترات الانتظار
تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 22 2014-06-20 12:08:05

دليل طهي الخضراوات المجمدة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البيركس لها غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى - راجع الجدول. تابع الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة.
قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي.
اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
السبانخ	١٥٠ جم	٦٠٪	٥-٦
	الإرشادات أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
البروكلي	٣٠٠ جم	٦٠٪	٨-٩
	الإرشادات أضف ٣٠ مل (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
البازلاء	٣٠٠ جم	٦٠٪	٧-٨
	الإرشادات أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جم	٦٠٪	٧,٥-٨,٥
	الإرشادات أضف ٣٠ مل (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
الخضراوات المشكلة (الجزر / البازلاء / الذرة)	٣٠٠ جم	٦٠٪	٧-٨
	الإرشادات أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جم	٦٠٪	٧,٥-٨,٥
	الإرشادات أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البيركس لها غطاء. أضف من ٣٠ إلى ٤٥ مل من الماء البارد (من ملعقتين إلى ثلاث ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء - راجع الجدول.
قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى - راجع الجدول. تابع الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي.
قم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار التي تبلغ ٣ دقائق.

تلميح : قطّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية.
كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم نضجها بسرعة أكبر.

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
البروكلي	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٩٠٪	٤,٥-٥ ٧-٨
	الإرشادات قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
الكرنب المسلوق	٢٥٠ جم	٩٠٪	٦-٦,٥
	الإرشادات أضف من ٦٠ إلى ٧٥ مل (من ٤ إلى ٥ ملاعق كبيرة) من الماء. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
الجزر	٢٥٠ جم	٩٠٪	٤,٥-٥
	الإرشادات قطّع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
القرنبيط	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٩٠٪	٥-٥,٥ ٧,٥-٨,٥
	الإرشادات قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
الكوسة	٢٥٠ جم	٩٠٪	٤-٤,٥
	الإرشادات قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مل (ملعقتان كبيرتان) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تنضج. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
الباذنجان	٢٥٠ جم	٩٠٪	٣,٥-٤
	الإرشادات قطّع الباذنجان إلى شرائح صغيرة. وانثر ملعقة كبيرة من عصير الليمون عليه. اتركها لمدة ٣ دقائق.		

(تابع)

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 23 2014-06-20 12:08:05

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
البصل الأخضر	٢٥٠ جم	٪ ٩٠	٤-٤,٥
	الإرشادات قطّع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
عيش الغراب	١٢٥ جم ٢٥٠ جم	٪ ٩٠	١,٥-٢ ٢,٥-٣
	الإرشادات جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قطعه إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
البصل	٢٥٠ جم	٪ ٩٠	٥-٥,٥
	الإرشادات قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
الفلفل	٢٥٠ جم	٪ ٩٠	٤,٥-٥
	الإرشادات قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
بطاطس	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٪ ٩٠	٤-٥ ٧-٨
	الإرشادات زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
اللفت	٢٥٠ جم	٪ ٩٠	٥,٥-٦
	الإرشادات قطّع اللفت إلى مكعبات صغيرة. اتركها لمدة ٣ دقائق.		

الأرز: استخدم إناءً كبيرًا من البايركس له غطاء. مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء عملية الطهي. قم بتغطية الطبق أثناء الطهي.
بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل بدء مدة الانتظار.
ملاحظة: قد لا يمتص الأرز مقدار الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات : استخدم وعاءً كبيرًا من البايركس. أضف الماء المغلي ومقدارًا ضئيلاً من الملح ثم قلب جيدًا. لا تضع الغطاء أثناء الطهي.
قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. قم بتغطيته أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيدًا فيما بعد.

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جم ٣٧٥ جم	٪ ٩٠	١٥-١٦ ١٧,٥-١٨,٥
	الإرشادات أضف ٥٠٠ مل من الماء البارد (٢٥٠ جم)، وأضف ٧٥٠ مل من الماء البارد (٣٧٥ جم). اتركها لمدة ٥ دقائق.		
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جم ٣٧٥ جم	٪ ٩٠	٢٠-٢١ ٢٢-٢٣
	الإرشادات أضف ٥٠٠ مل من الماء البارد (٢٥٠ جم)، وأضف ٧٥٠ مل من الماء البارد (٣٧٥ جم). اتركها لمدة ٥ دقائق.		
الأرز المخلط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جم	٪ ٩٠	١٦-١٧
	الإرشادات أضف ٥٠٠ مل من الماء البارد. اتركها لمدة ٥ دقائق.		
الذرة المخلوطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جم	٪ ٩٠	١٧-١٨
	الإرشادات أضف ٤٠٠ مل من الماء البارد. اتركها لمدة ٥ دقائق.		
المعجنات	٢٥٠ جم	٪ ٩٠	١٠-١١
	الإرشادات أضف ١٠٠٠ مل من الماء الساخن. اتركها لمدة ٥ دقائق.		

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 24 2014-06-20 12:08:05

إعادة التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج إعادة التسخين الخاص بالأفران التقليدية.
استخدم مستويات الطاقة وفترات إعادة التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم وضع المدد الموجودة في هذا الجدول على أساس أن السوائل تكون بدرجة حرارة الحجرة التي تتراوح ما بين ١٨٠ إلى ٢٠٠ وأن الطعام البارد تتراوح درجة حرارته ما بين ٥٠ إلى ٧٠ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

تجنب تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة - حيث يجب طهيها جيدًا وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون إعادة تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحًا.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن تسخين بعض الأطعمة باستخدام ٩٠ ٪ من مستويات الطاقة، بينما يمكن تسخين الأطعمة الأخرى باستخدام ٦٠ ٪ أو ٥٠ ٪ أو حتى ٣٠ ٪ من مستويات الطاقة.
راجع الجداول للحصول على إرشادات. يفضل بشكل عام إعادة تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).
قلّب الطعام أثناء إعادة التسخين للحصول على أفضل النتائج. يفضل التقليب مرة أخرى قبل التقديم إن أمكن.
توخ الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثناءه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء فترة الانتظار.
نوصي بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد (أو الغليان) حيث يؤدي إلى إفساد الطعام.
من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية عند الحاجة.

التسخين وفترات الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى، للرجوع إليها في المستقبل.
تأكد دومًا من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم إعادة تسخينه.
دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد إعادة التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية. تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد إعادة التسخين بين دقيقتين و٤ دقائق. ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.
توخ المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضًا الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

إعادة تسخين السوائل

اترك دومًا مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين.
لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

إعادة تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال:

قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيدًا بعد إعادة التسخين!
اتركه في الفرن لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته.
تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: بين ٣٠ إلى ٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال:

ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. ارفع الغطاء أثناء إعادة التسخين. لا تقم أبدًا بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد.
رج الزجاجة جيدًا قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دومًا من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطاءه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:

يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للإصابة بالحروق.
استخدم مستويات الطاقة وفترات التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
المشروبات (القهوة والشاي والماء)	١٥٠ مل (كوب واحد) ٣٠٠ مل (كوبان) ٤٥٠ مل (٣ أكواب) ٦٠٠ مل (٤ أكوب)	٩٠ ٪	١,٥-١ ٢,٥-٢ ٣,٥-٣ ٤-٣,٥
	الإرشادات يتم صب المشروبات في الأكواب وتسخينها دون غطاء: ضع كوبًا واحدًا في الوسط واثنين متقابلين وثلاثة أكواب في دائرة. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.		
حساء (بارد)	٢٥٠ جم ٣٥٠ جم ٤٥٠ جم ٥٥٠ جم	٩٠ ٪	٣-٢,٥ ٣,٥-٣ ٤-٣,٥ ٥-٤,٥
	الإرشادات يتم الصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. مع التغطية بغطاء بلاستيكي. يقلب جيداً بعد إعادة التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		

(تابع)

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 25 2014-06-20 12:08:05

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
يخني (بارد)	٣٥٠ جم	٦٠ ٪	٤,٥-٥,٥
	الإرشادات ضع اليخني في طبق خزفي عميق. وغطه بغطاء بلاستيكي. وقلبه بين الحين والآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
معجنات بالصلصة (باردة)	٣٥٠ جم	٦٠ ٪	٣,٥-٤,٥
	الإرشادات ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق المبكروويف الحراري. قلّب الطعام قبل تقديمه. واتركه لمدة ٣ دقائق.		
معجنات محشوة بالصلصة (باردة)	٣٥٠ جم	٦٠ ٪	٤-٥
	الإرشادات ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال. رافيولي. تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
وجبات مغلفة (باردة)	٣٥٠ جم ٤٥٠ جم	٦٠ ٪	٤,٥-٥,٥ ٥,٥-٦,٥
	الإرشادات ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات باردة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
تشيز فوندو (خليط مكون من الجبن الذائب والزبد والبيض) جاهز للتقديم (بارد)	٤٠٠ جم	٦٠ ٪	٦-٧
	الإرشادات ضع التشيز فوندو الجاهز للتقديم في إناء بيركس مناسب الحجم ذو غطاء. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين وبعده. قلب جيداً قبل التقديم. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.		

تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة تسخين.

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت
طعام الأطفال (خضروات + لحوم)	١٩٠ جم	٦٠ ٪	٣٠ ثانية
	الإرشادات فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. برجى تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جم	٦٠ ٪	٢٠ ثانية
	الإرشادات فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. غطها أثناء الطهي. وقلّبها بعد مرور مدة الطهي. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
لبن الأطفال	١٠٠ مل ٢٠٠ مل	٣٠ ٪	٣٠ إلى ٤٠ ثانية دقيقة إلى دقيقة و١٠ ثوان
	الإرشادات قلّب اللبن أو رجه جيدًا قبل صبه في زجاجة معقمة من الزجاج. وضع الزجاجة في منتصف الصينية الدوارة. لا تغطه أثناء الطهي. يرج جيدًا ويُترك لمدة ٣ دقائق على الأقل. وقبل التقديم. رجه جيدًا وتوخ الحذر عند فحص درجة حرارته.		

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 26 2014-06-20 12:08:05

فك التجميد اليدوي

تعد أشعة الميكروويف أسلوبًا ممتازًا في فك التجميد عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بفك تجميد الطعام برفق خلال فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم فك التجميد الدواجن جيدًا قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي تم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق دون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان. افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.
إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد الوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها عن طريق لفها بشرائح صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء فك التجميد.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئًا، قم بإيقاف فك التجميد واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة. اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال فك التجميد. تختلف مدة الانتظار لفك التجميد التام حسب الكمية المطلوب فك تجميدها. يرجى الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: يتم فك تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وفك تجميده.

لإذابة تجميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين -١٨ إلى -٢٠ درجة مئوية، استخدم الجدول التالي كدليل.

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
اللحوم			
اللحم المفروم	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٢٠ ٪	٦-٧ ٩-١٢
شرائح اللحم	٢٥٠ جم	٢٠ ٪	٥-٧
الإرشادات ضع اللحوم على الصينية الدوارة. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد! اتركها لمدة تتراوح بين ١٥ و٣٠ دقيقة.			

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
الدواجن			
قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	٢٠ ٪	١٤-١٥
الدجاج الكامل	١٢٠٠ جم	٢٠ ٪	٣٢-٣٤
الإرشادات ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد! اتركها لمدة من ١٥ إلى ٦٠ دقيقة.			
السمك			
السمك الفيليه	٢٠٠ جم	٢٠ ٪	٦-٧
سمك كامل	٤٠٠ جم	٢٠ ٪	١١-١٣
الإرشادات ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الرقائق الرفيعة من شرائح السمك وذيل السمك الكامل بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد! اتركها لمدة تتراوح بين ١٠ و٢٥ دقيقة.			
الفاكهة			
التوت	٣٠٠ جم	٢٠ ٪	٦-٧
الإرشادات قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير). اتركها لمدة ١٠-٥ دقائق.			
الخبز			
أرغفة الخبز	٢ قطع	٢٠ ٪	١-١,٥
(كل رغيف حوالي ٥٠ جم)	٤ قطع		٢,٥-٣
التوست/ الشطائر	٢٥٠ جم	٢٠ ٪	٤-٤,٥
الخبز الألماني	٥٠٠ جم	٢٠ ٪	٧-٩
(القمح + دقيق الجاودار)			
الإرشادات ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقيًا على ورق المطبخ في منتصف الصينية الدوارة. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد! اتركه لمدة ٥ إلى ٢٠ دقيقة.			

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 27 2014-06-20 12:08:05

إذابة العسل المجمد

ضع ٢٠ جم من العسل المجمّد في طبق زجاجي عميق صغير.
قم بتسخينه لمدة ٢٠ إلى ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠ ٪ حتى تتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين

ضع أوراق الجيلاتين الجافة (١٠ جم) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في وعاء بايركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠ ٪.
قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)

امزج الجيلي سريع التحضير (١٤ جم تقريبًا) مع ٤٠ جم من السكر و٢٥٠ مل من الماء البارد.
ضعه في إناء بايركس بدون غطاء لمدة من ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠ ٪ حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الثلجي شفافًا. قم بتقليبه مرتين أثناء الطهي.

صنع المربى

ضع ٦٠٠ جم من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في وعاء زجاجي مناسب من البيركس له غطاء.
أضف ٣٠٠ جم من السكر وقم بالتقليب جيدًا.
قم بطهيها مع وضع غطاء عليها لمدة ١٢-١٠ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠ ٪.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم لها غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج / الكسترد

قلّب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مل) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد.
استخدم وعاء من البيركس بحجم مناسب له غطاء.
وقم بطهيه مع وضع الغطاء عليه لمدة من ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠ ٪.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز

ضع ٣٠ جم من اللوز المقطع بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء عملية التحميص لمدة من ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠ ٪.
اتركه في الفرن لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

استكشاف المشكلات وحلها وكود الخطأ

استكشاف المشكلات وحلها

إذا صادفت أي من المشكلات المذكورة أدناه حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة.

يعد ذلك أمرًا عاديًا.

- التكثيف داخل الفرن.
- وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي.
- انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي.
- انبعاث البخار من حول الباب والفتحات.

لا يعمل الفرن عند الضغط على الزر START (تشغيل).

- هل الباب مغلق جيدًا؟

لم يتم طهي الطعام على الإطلاق.

- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح و/أو الضغط على الزر **START (تشغيل)**؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربائية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربائي؟

الطعام زائد النضج أو نيئ.

- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

مصباح الضوء لا يعمل.

- ينبغي عدم استبدال مصباح الضوء بيديك لأسباب وقائية. يُرجى الاتصال بأقرب مركز خدمة عملاء معتمد من Samsung، لكي يرسلوا إليك مهندسًا محترفًا لاستبدال المصباح.

يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو أو التلفزيون.

- قد يُلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون أو الراديو عند تشغيل الفرن. يُعد ذلك أمرًا عاديًا. لحل هذه المشكلة ضع الفرن بعيدًا عن أجهزة التلفزيون والراديو وأجهزة الاستقبال الهوائي.
- في حالة حدوث تشويش من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض. لحل هذه المشكلة، قم بفصل مأخذ التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 28 2014-06-20 12:08:05

الدخان والروائح الكريهة عند التشغيل الأولي.

- إنها حالة مؤقتة نتيجة تسخين المكون الجديد.
سيختفي الدخان والروائح تمامًا بعد التشغيل لمدة ١٠ دقائق.
لإزالة الروائح بسرعة أكبر، يرجى تشغيل فرن الميكروويف مع وضع تشكيلة ليمون أو عصير ليمون في الخزانة.

انبعاث شرارة وإصدار صوت فرقعة داخل الفرن (ماس كهربائي).

- هل تستخدم طبقًا به زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو أداة معدنية أخرى داخل الفرن؟
- هل ورق الألمونيوم قريب جداً من الجدران الداخلية؟

إذا لم تساعدك الإرشادات السابقة في حل المشكلة،
فاتصل بأقرب مركز خدمة عملاء تابع لشركة SAMSUNG.
برجاء قراءة المعلومات الآتية:

- طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به، عادةً ما يكون مطبوعاً على الجزء الخلفي من الفرن
- التفاصيل الخاصة بالضمان
- جهز شرحًا واضحًا للمشكلة

اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

عند ضبط مستوى الطاقة على أعلى من ٧٠ ٪، سيتم ضبط مستوى الطاقة تلقائيًا بعد ٢٠ دقيقة على ٧٠ ٪ لتجنب النضح الزائد.

كود الخطأ

تشير الرسالة "SE" إلى.

- تشير الرسالة "SE" إلى وجود خطأ "Key Short" (قصور في أحد المفاتيح).
يُرجى التحقق مما إذا كان قد تم الضغط على زر أو أكثر فترة طويلة.
أوقف تشغيل فرن الميكروويف، وحاول الضبط مرة أخرى.
إذا حدث ذلك مجددًا، فاتصل بمركز خدمة عملاء SAMSUNG المحلي.

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار، لذا، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون إشعار مسبق.

الطراز	ME8113ST1/ME0113M1
مصدر التيار الكهربي	٢٢٠ فولت ~ ٥٠ / ٦٠ هرتز
استهلاك الطاقة الميكروويف	١٥٠٠ واط
الطاقة الناتجة	١٠٠ واط / ٩٥٠ واط (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الماجنترون	OM75P(31)
طريقة التبريد	محرك مروحة التبريد
الأبعاد (العرض × الارتفاع × العمق) من الخارج تجويف الفرن	٥١٧ x ٢٩٧ x ٣٨٦ م (ME8113ST1) ٥١٧ x ٢٩٧ x ٣٨٤ م (ME0113M1) ٣٥٧ x ٢٥٥ x ٣٥٧ م
الحجم	٣٢ لترًا
الوزن الصافي	١٤،٥ كجم

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 29 2014-06-20 12:08:06

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة موقعنا على الإنترنت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 2255	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
GHANA	0800-10077 0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04269A-00

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_AR.indd 30 2014-06-20 12:08:06

ME8113ST1
ME0113M1

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG

contents

Safety information 2
Quick look-up guide 11
Oven features 12
Oven 12
Control panel 12
Accessories 13
Oven use 13
How a microwave oven works 13
Checking that your oven is operating correctly 14
Setting the time 14
Switching the time notation 14
Setting power levels 15
One-stage cooking 15
Multi-stage cooking 15
Using the +30s button 15
Stopping the cooking 16
Setting the energy save mode 16
Using the healthy cooking features 16
Using the auto reheat features 18
Using the auto cook features 18
Using the soften/melt features 19
Using the power defrost features 19
Deodorisation mode 20
Switching the beeper off 20
Using the kitchen timer 21
Safety-locking your microwave oven 21
Cookware guide 21
Cooking guide 22
Troubleshooting and error code 28
Troubleshooting 28
Error code 29
Technical specifications 29

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING — Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION — Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

- Warning; Fire hazard
- Warning; Hot surface
- Warning; Electricity
- Warning; Explosive material
- Do NOT attempt.
- Do NOT touch.
- Do NOT disassemble.
- Follow directions explicitly.
- Unplug the power plug from the wall socket.
- Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
- Call the service center for help.
- Note
- Important

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 2 2014-06-20 11:45:57

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
This appliance is intended to be used in household only.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 3 2014-06-20 11:45:57

★	The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
⇄	If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
★	**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
★	**WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
⊘	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
★	The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.
☛	Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
⊘	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
★	This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
★	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
✆	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
⊘	**WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 4 2014-06-20 11:45:57

	The appliance should not be cleaned with a water jet.
	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
	If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
	The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional	
	WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

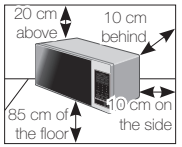
	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
	WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
	A steam cleaner is not to be used.
	WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
	WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
	Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 5 2014-06-20 11:45:58

★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
⃠	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
⃠	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.

2. Remove all packing materials inside the oven.

3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)

4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

⃝ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 6 2014-06-20 11:45:58

- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

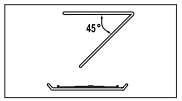
- **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

- **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
  - Accumulate
  - Prevent the door from closing correctly
- **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 7 2014-06-20 11:45:58

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

- **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
  - Unplug it from the wall socket
  - Contact the nearest after-sales service centre
- If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.
- This microwave oven is not intended for commercial use.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
  Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING					
	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 8 2014-06-20 11:46:00

	Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
	Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
	Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓

	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓
	Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 9 2014-06-20 11:46:02

⚠ CAUTION					
★	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
⃠	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
★	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
⃠	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
⃠	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
⃠	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
✋	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
★	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
★	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
⃠	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
★	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
★	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY. (MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) door (bent)
(2) door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 10 2014-06-20 11:46:04

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

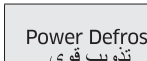
Please recycle or dispose of the packaging material for this product in an environmentally responsible manner.
Please contact your local authorities in regard to the environmentally safe disposal of this product.
Product and its cord in compliance with SASO/IEC tropical temp.
Rise requirements, and, cross section is the only discrepancy, and it won't affect safety, meanwhile, it is not practical to change the power cord, e.g. too small chamber.

quick look-up guide

If you want to cook some food.

	1. Place the food in the oven. Press the **Number** buttons to enter operating time.
	2. Press the **Start** button. **Result:** Cooking starts. The oven beeps 4 times when cooking is over.

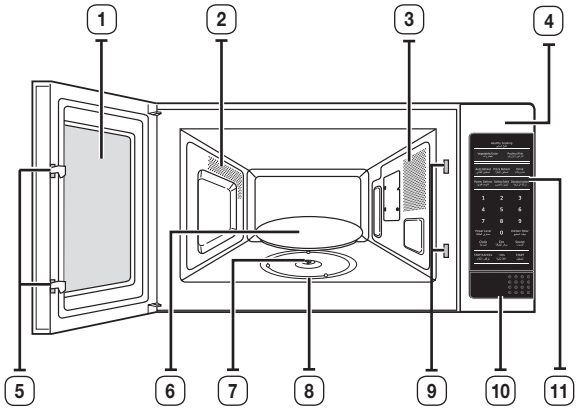
If you want to Defrost some food.

	**1.** Place the frozen food in the oven. Press the **Power Defrost** button once or more times.
	2. Select the weight by pressing the **Number** buttons.
	3. Press the **Start** button.

Refer to the section entitled "Using the power defrost features" on page 20 for further details.

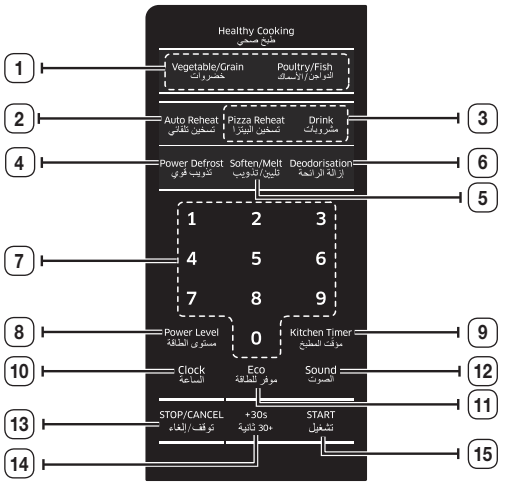
ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 11 2014-06-20 11:46:05

OVEN



1. DOOR
2. VENTILATION HOLES
3. LIGHT
4. DISPLAY
5. DOOR LATCHES
6. TURNTABLE
7. COUPLER
8. ROLLER RING
9. SAFETY INTERLOCK HOLES
10. OPEN DOOR PUSH BUTTON
11. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL

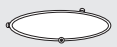
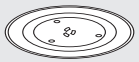


1. HEALTHY COOKING BUTTONS
2. AUTO REHEAT BUTTON
3. AUTO COOK BUTTONS
4. POWER DEFROST BUTTON
5. SOFTEN/MELT BUTTON
6. DEODORISATION BUTTON
7. NUMBER BUTTONS
8. POWER LEVEL BUTTON
9. KITCHEN TIMER BUTTON
10. CLOCK BUTTON
11. ECO BUTTON
12. SOUND BUTTON
13. STOP/CANCEL BUTTON
14. +30s BUTTON
15. START BUTTON

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 12 2014-06-20 11:46:06

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

	**1. Roller ring**, to be placed in the centre of the oven. **Purpose:** The roller ring supports the turntable.
	**2. Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler. **Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

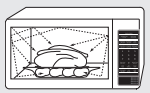
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.

You can use your microwave oven to:

- Defrost (manual & auto)
- Cook
- Reheat

Cooking Principle.

	**1.** The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
	2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
	3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food: • Quantity and density • Water content • Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 13 2014-06-20 11:46:07

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.
Open the oven door by pushing the push button on the bottom side of the control panel. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.

	1. Press the **Number** buttons to enter operating time. (4 to 5 minutes)
	2. Press the **Start** button. **Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating. 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 1 time (once every minute). 3) The current time is displayed again.

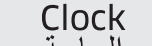
The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

	**1. To set the time.** Press the **Clock** button once.
	2. Use the **Number** buttons to enter the current time. You must press at least three numbers to set the clock. If the current time is 5:00 enter, **5**, **0**, **0**.
	3. Press the **Start** button again. A colon will blink, indicating that the time is set.

SWITCHING THE TIME NOTATION

You can change the time notation (**24H**/**12H**) using hidden buttons.
(**24H** is the default)

	1. Press the hidden button (**Clock** + the **Number** "**0**" button). Then, Press the **Number** button. Number / Notation: 1 – 24 hours; 2 – 12 hours
	2. Press the **Start** button.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 14 2014-06-20 11:46:07

SETTING POWER LEVELS

Power Level مستوى الطاقة	Your microwave allows you to set up to two different stages of cooking, each with its own time length and power level. The **Power level** button lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (10).

ONE-STAGE COOKING

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set to High. If you want to set the power to any other level, you must set it using the **Power level** button.

2,0,0,0	**1.** Use the **Number** buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too. **For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0.**
Power Level مستوى الطاقة 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** If you want to set the power level to something other than High, press the **Power level** button, then use the **Number** buttons to enter a power level. **Power Levels** 0 = PL:0 (Deodorisation) 6 = PL:60 (Simmer) 1 = PL:10 (Warm) 7 = PL:70 (Medium high) 2 = PL:20 (Defrost) 8 = PL:80 (Reheat) 3 = PL:30 (Low) 9 = PL:90 (Sauté) 4 = PL:40 (Medium low) 10 = PL:Hi (High) 5 = PL:50 (Medium)
START تشغيل	**3.** Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press the **Stop/Cancel** button before you press the **Start** button, and re-enter all of the instructions.

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

MULTI-STAGE COOKING

Power Level مستوى الطاقة 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**1.** Follow steps 1 and 2 in the “One-Stage Cooking” section on page 15 for further details. When entering more than one cooking stage, the **Power level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered.
	2. Use the **Number** buttons to set a second cooking time.
Power Level مستوى الطاقة 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**3.** Press the **Power level** button, then use the **Number** buttons to set the power level of the second stage of cooking.
START تشغيل	**4.** Press the **Start** button to begin cooking. You can check the Power Level while cooking is in progress by pressing the **Power level** button.

USING THE +30S BUTTON

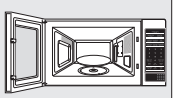
You can increase the cooking time by pressing the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

+30s +30 ثانية	**1.** Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added. Add 30 seconds to a program in progress by pressing the **+30s** button for each 30 seconds you want to add.
START تشغيل	**2.** Press the **Start** button. It only work in MWO, except all Auto Cook & Health Cook mode.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 15 2014-06-20 11:46:08

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.



1. To stop temporarily;

1) Open the door.

Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door and press the **Start** button again.

2) Press the **Stop/Cancel** button.

Result: Cooking stops. To resume cooking, press the **Start** button again.

STOP/CANCEL
توقف/الغاء

2. To stop completely;
Press the **Stop/Cancel** button.

Result: The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop/Cancel** button again.

You can also cancel any setting before starting by simply pressing the **Stop/Cancel** button.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

Eco
موفر للطاقة

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use. Normal condition is standby mode and show clock when not using.

- Press the **Eco** button.
  Result: Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **Eco** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The Healthy Cooking features has 16 pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can select the food servings by pressing **Vegetable/Grain**, **Poultry**/**Fish** buttons.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Vegetable/Grain خضروات | Poultry/Fish الدواجن/الاسماك

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Vegetable/Grain**, **Poultry/Fish** buttons once or more times.

START
تشغيل

2. Press the **Start** button.

Result: Cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 1 time (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

1. Vegetable/Grain

The following table presents the 10 Healthy Cooking auto programmes for cooking vegetable/grain. It contains its quantities and appropriate instructions.

Code/Food	Serving size	Instructions
1-1 Broccoli Florets	250 g	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-2 Carrots	250 g	Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 16 2014-06-20 11:46:09

Code/Food	Serving size	Instructions
1-3 Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking Stand for 1-2 minutes.
1-4 Spinach	150 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-5 Corn on the Cob	500 g	Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
1-6 Peeled Potatoes	250 g 500 g	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tbsp) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.
1-7 Brown Rice	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-8 Wholemeal Macaroni	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1 L hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Cook covered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.
1-9 Quinoa	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-10 Bulgur	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.

2. Poultry/Fish

The following table presents the 6 Healthy Cooking auto programmes for cooking poultry/fish. It contains its quantities and appropriate instructions.

Code/Food	Serving size	Instructions
2-1 Chicken Breasts	300 g	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce the film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2-2 Turkey Breasts	300 g	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce the film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2-3 Fresh Fish Fillets	300 g	Rinse fis and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce the film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-4 Fresh Salmon Fillets	300 g	Rinse fis and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce the film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-5 Fresh Prawns	250 g	Rinse fis and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce the film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-6 Fresh Trout	400 g	Put1- 2 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce the film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 17 2014-06-20 11:46:09

USING THE AUTO REHEAT FEATURES

Heating leftovers and precooked foods is easy with your new microwave. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can select the food servings by pressing the button.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Auto Reheat تسخين تلقائي	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** button one or more times. (Refer to the table on the side).
START تشغيل	**2.** Press the **Start** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 1 time (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Casserole and Soup/Sauce need to select serving size by pressing **Number** button before press the **Start** button. (Refer to the table)

The following table presents the Auto Reheat programmes, quantities and appropriate instructions.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Plate of Food	1 serving (1 plate)	Use only precooked, refrigerated foods. Cover the plate with vented plastic wrap or waxed paper tucked under the plate. Contents: 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone)½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.)½ cup vegetables (about 3-4 oz.)
2 Casserole	1 to 4 servings	Cover the plate with a lid or vented plastic wrap. Stir the food once before serving. Contents: Casserole, refrigerated foods.
3 Soup/Sauce		

USING THE AUTO COOK FEATURES

The Auto Cook features enables you to cook pizza reheat and drink. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can select the food servings by pressing **Pizza Reheat**, **Drink** buttons.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Pizza Reheat تسخين البيتزا / Drink مشروبات	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Cook** button one or more times. (Refer to the table on the side).
START تشغيل	**2.** Press the **Start** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 1 time (once every minute). 3) The current time is displayed again.

The following table presents the Auto Cook programmes, quantities and appropriate instructions.

1. Pizza Reheat

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Pizza Reheat	1 pcs 2 pcs 3 pcs 4 pcs	Put the pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice towards the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Before serving, let stand 1-2 min.

2. Drink

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Beverage	½ cup 1 cup 2 cups	Use measuring cup or mug ; do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 18 2014-06-20 11:46:10

USING THE SOFTEN/MELT FEATURES

The Soften/Melt features has 4 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can select the food servings by pressing the button.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Soften/Melt تليين/تذويب	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Soften/Melt** button one or more times. (Refer to the table on the side).
START تشغيل	**2.** Press the **Start** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 1 time (once every minute). 3) The current time is displayed again.

The Soften/Melt features need to select serving size by pressing **Number** button before press the **Start** button. (Refer to the table)

The following table presents the Soften/Melt programmes, quantities and appropriate instructions.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Melt Butter	50 g 100 g	Cut butter into 3 or 4 pieces and Put them on small glass bowl. Melt uncovered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2 Melt Dark Chocolate	50 g 100 g	Grate dark chocolate and put in small glass bowl. Melt uncovered. Stir after melting. Stand for 1-2 minutes.
3 Melt Sugar	25 g 50 g	Put sugar on small glass bowl. Add 10 ml water for 25 g and add 20 ml water for 50 g. Melt uncovered. Take out carefully, use oven gloves! Use spoon or fork and pour caramel decorations on baking paper. Let stand for 10 minutes until dry and remove from paper.
4 Soften Butter	50 g 100 g	Cut butter into 3 or 4 pieces and Put them in small glass bowl. Soften uncovered. Stand for 1-2 minutes.

USING THE POWER DEFROST FEATURES

The Power Defrost features enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically.
You simply select the programme and the weight.

Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

Power Defrost تذويب قوي	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** button one or more times. (Refer to the table on the side).
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Set the weight of food by pressing the **Number** buttons. Press the **Number** buttons to select the weight. For example, to set 1.2 kg, enter 1, 2.
START تشغيل	**3.** Press the **Start** button. **Result:** • Defrosting begins. • The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over. • Press the **Start** button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/ reheating function with a power level of 20 %. Refer to the section entitled “One-Stage Cooking” on page 15 for further details.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 19 2014-06-20 11:46:10

The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kinds of package material before defrosting.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	0.1-1.5 kg	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2 Poultry	0.1-1.5 kg	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3 Fish	0.1-1.5 kg	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-50 minutes.
4 Bread/Cake	0.1-1.0 kg	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 5-20 minutes.

Select the manual defrosting function with a power level of 20 % if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 27.

DEODORISATION MODE

Use this features after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior. First clean the oven interior.

Deodorisation إزالة الرائحة	**1.** Press the **Deodorisation** button after you have finished cleaning.
START تشغيل	**2.** Press the **Start** button. When it has finished, the oven beeps four times.

The deodorisation time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **+30s** button is pressed.

The maximum deodorisation time is 15 minutes.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off using **Sound** button.

Sound الصوت	**1.** Press the **Sound** button. **Result:** The display shows “OFF”.
START تشغيل	**2.** Press the **Start** button. Now the Beeper is off. The display returns to the time of day. (You must press the **Start** button to beeper changing.) To reactive back the beeper sound follow step 1-2. Using **Number** button, you can switching the beeper. **Result:** • When Beep On : The oven operates with the beeper on. • When Beep Off : The oven does not beep each time you press any button.

No. Button	Display
1	On
2	OFF

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 20 2014-06-20 11:46:11

USING THE KITCHEN TIMER

You can use the **Kitchen Timer** button.

Kitchen Timer مؤقّت المطبخ	**1.** Press the **Kitchen Timer** button to enter the timer setting.
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Using the **Number** buttons to set the time period.
START تشغيل	**3.** Press Start to begin Kitchen Timer. The display counts down and beeps when the time has elapsed.

The microwave does not turn on when the Kitchen timer is used.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

STOP/CANCEL توقف/الغاء	**1.** Press the **Stop/Cancel** button for 3 seconds. **Result:** • The oven is locked (no functionscan be selected). • The display shows “Loc” when you press any button.
STOP/CANCEL توقف/الغاء	**2.** To unlock the oven, press the **Stop/Cancel** button again for 3 seconds. **Result:** The oven can be used normally.

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.

(continued)

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 21 2014-06-20 11:46:11

Cookware	Microwave-safe	Comments
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended** ✓✗ **: Use Caution** ✗ **: Unsafe**

cooking guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 22 2014-06-20 11:46:11

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	60 %	5-6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300 g	60 %	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300 g	60 %	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300 g	60 %	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300 g	60 %	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300 g	60 %	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	90 %	4½-5 7-8
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Brussels Sprouts	250 g	90 %	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250 g	90 %	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 g 500 g	90 %	5-5½ 7½-8½
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Courgettes	250 g	90 %	4-4½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		
Egg Plants	250 g	90 %	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Stand for 3 minutes.		

(continued)

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 23 2014-06-20 11:46:11

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Leeks	250 g	90 %	4-4½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125 g 250 g	90 %	1½-2 2½-3
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes.		
Onions	250 g	90 %	5-5½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250 g	90 %	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 g 500 g	90 %	4-5 7-8
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.		
Turnip Cabbage	250 g	90 %	5½-6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g 375 g	90 %	15-16 17½-18½
	Instructions Add 500 ml cold water.(250 g), Add 750 ml cold water.(375 g) Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g 375 g	90 %	20-21 22-23
	Instructions Add 500 ml cold water.(250 g), Add 750 ml cold water.(375 g) Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	90 %	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	90 %	17-18
	Instructions Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g	90 %	10-11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 24 2014-06-20 11:46:11

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 90 % power while others should be reheated using 60 %, 50 %, or even 30 %.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK:
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	90 %	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.		
Soup (Chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	90 %	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.		

(continued)

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 25 2014-06-20 11:46:11

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Stew (Chilled)	350 g	60 %	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	60 %	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	60 %	4-5
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes.		
Plated Meal (Chilled)	350 g 450 g	60 %	4½-5½ 5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.		
Cheese Fondue Ready-To-Serve (Chilled)	400 g	60 %	6-7
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Stand for 1-2 minutes.		

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	60 %	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	60 %	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	30 %	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.		

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 26 2014-06-20 11:46:11

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing. Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Meat	250 g 500 g	20 %	6-7 9-12
Pork Steaks	250 g	20 %	5-7
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-30 minutes.		
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	20 %	14-15
Whole Chicken	1200 g	20 %	32-34
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-60 minutes.		
Fish			
Fish Fillets	200 g	20 %	6-7
Whole Fish	400 g	20 %	11-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 10-25 minutes.		
Fruit			
Berries	300 g	20 %	6-7
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.		
Bread			
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	20 %	1-1½ 2½-3
Toast/Sandwich	250 g	20 %	4-4½
German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g	20 %	7-9
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes.		

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 27 2014-06-20 11:46:12

TIPS AND TRICKS

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 30 %, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 30 %.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 90 %, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid.
Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 90 %.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids.
Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING/ CUSTARD

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 90 %.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 60 %.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

troubleshooting and error code

TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the Start button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **Start** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 28 2014-06-20 11:46:12

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

For the power level set to over 70 % of power level, after the first 20 minutes the power level will automatically adjusted to 70 % of power level to avoid overcooking.

ERROR CODE

"SE" message indicates.

- The "SE" message indicate "Key Short" error happen.
  Please check if one or more buttons are pressed for a long time.
  Turn off the microwave oven and try setting again.
  If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	ME8113ST1/ME0113M1
Power source	220 V ~ 50/60 Hz
Power consumption Microwave	 1500 W
Output power	100 W / 950 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 517 x 297 x 386 mm (ME8113ST1) 517 x 297 x 384 mm (ME0113M1) 357 x 255 x 357 mm
Volume	32 liter
Weight Net	 14.5 kg

ME8113ST1_ZAM_DE68-04269A-00_EN.indd 29 2014-06-20 11:46:12

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 2255	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
GHANA	0800-10077 0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04269A-00